

Le Congrès international de la Vigne et du Vin (OIV) à la Station agronomique de Changins (Suisse) du 24 au 30 juillet 1977.

P. DUPAIGNE*

Il peut sembler curieux que notre Institut se soit intéressé à ce Congrès, dans un pays traversé par la limite septentrionale de la culture de la vigne, donc très différent des zones méditerranéennes, subtropicales ou même tropicales qui nous concernent et dans lesquelles la viticulture est parfois en pleine croissance. En fait quelques orateurs venaient de pays chauds (Israël, Argentine, Brésil), d'autre part des conférences, même basées sur l'expérience de la vigne dans les pays européens, étaient très intéressantes et extrapolables en pays chauds, par exemple les observations phénologiques, le choix des systèmes de culture, la technologie de la fabrication du vin, du jus de raisin, du raisin sec, etc.

C'est pourquoi nous donnerons simplement une liste des conférences présentées, accompagnées d'un court sommaire pour comprendre de quoi il s'agit ; on pourra les trouver à notre Bibliothèque.

Avant d'ouvrir le Congrès, M.J. PIOT, directeur de la Division fédérale de l'Agriculture a souligné que la production suisse était de qualité, parce que maintenue sur les coteaux bien ensoleillés, donc que la qualité paye plus que la quantité.

D'après la conférence de R. FRITZCHE, la qualité a été améliorée surtout depuis les travaux de recherche de MULLER-THURGAU (1850-1927) qui a introduit des cépages résistant et étudié les nombreux ennemis physiques et biologiques de la viticulture suisse.

Les dates du Congrès ont été choisies sans doute en raison de la proximité de la fête des vignerons qui n'a lieu à Vevey que tous les 25 ans, la prochaine sera en l'an 2001. C'est une fête surtout folklorique et historique, qui coïncide avec le 1er août, fête nationale suisse.

De nombreuses excursions, auxquelles nous n'avons pas participé, étaient organisées après le Congrès dans toutes les zones viticoles de la Suisse, accompagnées évidemment de nombreuses dégustations pour apprécier les produits de la vigne : pas seulement les vins, mais les jus de raisin, les pétillants et le raisin de table.

Un grand nombre de résolutions, concernant surtout la pratique oenologique et la réglementation, ont été prises par l'OIV pour défendre ou recommander certaines opérations.

CONFÉRENCES PRONONCÉES AU COURS DU CONGRÈS

Section I - Viticulture

Observations phénologiques et mesures bioclimatologiques dans plusieurs sites viticoles valaisans à différentes altitudes en vue de la délimitation de l'aire viticole.

F. CALAME.

Utilisation de données statistiques de 1973 à 1976, fournies par les stations météorologiques et des instruments portatifs utiles, comme le thermomètre optique à infra-rouge.

Observations phénologiques et mesures bioclimatiques dans plusieurs sites viticoles, à différentes altitudes, en vue de la délimitation de l'aire viticole.

M. KARANTONIS

Nombreux tableaux de comparaison entre les cépages et les sites.

Observations phénologiques et mesures bioclimatiques dans plusieurs sites viticoles à différentes altitudes, en vue de

* - Institut de Recherches sur les Fruits et Agrumes (IRFA)
6, rue du Général Clergerie - 75116 PARIS.

la délimitation de l'aire viticole.
A. VERES et A. VALACHOVIC.

Plusieurs sites sont comparés pour les principaux cépages cultivés, montrant qu'il s'agit de régions limitrophes de la viticulture.

Choix des systèmes culturaux de la vigne en fonction des contraintes climatiques (altitude et latitude).
J.-L. SIMON et W. KOBLET.
Contraintes climatiques d'altitude et de latitude.

Effets de la charge de la vigne chez le Pinot noir en Suisse alémanique.
P. BASLER.

Cet effet dépressif dépend plus de la composition du sol que du climat.

Contribution de la génétique viticole à l'amélioration de la résistance aux adversités climatiques.
P.Y. GOLODRIGA.

Travail russe réalisé à la station de Yalta, montrant que certains cépages bien adaptés ont résisté à des températures de - 23°C.

Contribution de la génétique viticole à l'amélioration de la résistance aux parasites cryptogamiques.
M. NEAGU, S. OPREA et C. RAFAILA.

Création de porte-greffe par hybridation, résistants aux gel et maladies cryptogamiques en Roumanie.

Problèmes actuels de la phytopathologie de la vigne :
Les champignons parasites des parties ligneuses de la vigne (Esca, Excoriose et Roncet).
A. BOLAY.

Esca ou apoplexie parasitaire, Excoriose, Roncet des branches.

Travaux du groupe OILB - Lutte intégrée en viticulture.
M. BAILLOD et A. SCHMID.

En particulier contre : vers de la grappe, maladies fongiques, acariens, pyrale.

Problèmes actuels de la phytopathologie de la vigne :
Quelques aspects et moyens de lutte contre les tordeuses de la grappe (*Clysia ambiguella* et *Lobesia botrana*) sans insecticides en Suisse.
M. BOLLER

Projets de lutte biologique par pièges sexuels à phéromones.

Problèmes de replantation de la vigne et de désinfection du

sol : a) dans les pays chauds.
E. VEGA.

A Mendoza (Argentine), contre Phylloxera, nématodes, agents pathogènes.

Problèmes de replantation de la vigne et de désinfection du sol : dans les pays tempérés.
A. VUITTENEZ et M. DALMASSO
Etude très complète effectuée en France.

Problèmes de replantation de la vigne et de désinfection du sol.
GIL de BERNABE.
Etude concernant l'Espagne du Sud.

Utilisation des sarments de la vigne.
M. FREGONI et A. SCIENZIA.
Etude italienne importante avec bibliographie.

Les nouvelles expériences italiennes d'exploitation des sarments de vigne pour la production de cellulose et de papier.
P. GAROGLIO.
Etude italienne économique.

L'emploi des sarments dans l'alimentation des bovins.
Premières acquisitions.
E. TARTARI, G. BENATTI, G. DESTEFANIS et I. EYNARD.
Intérêt alimentaire, essais effectués à Turin.

Contrôles écologiques de la délimitation des vignobles septentrionaux.
N.J. BECKER.
En particulier en Allemagne fédérale.

Section II - Oenologie

La technologie des vins en Suisse.
J.-F. SCHOPFER.

L'accent est mis sur l'utilisation des procédés exclusivement physiques.

Mise en valeur des vendanges altérées (grêle, Mildiou, Oïdium, pourriture, accidents divers).
J. CRETENAND.

Altérations par le gel, le Mildiou, l'Oïdium, la pourriture.

Problèmes de la conservation des vins doux.

Dr G. WURDIG.

Exposé allemand : irradiation, filtration stérilisante, acide sorbique, DEPC, alkylgallate, alcool.

Problèmes de la conservation des vins doux.

Dr A. ASVANY.

En Hongrie, avec l'acide sorbique.

Progrès récents dans la connaissance des phénomènes microbiologiques en vinification.

K. MAYER.

Mise au point suisse, avec bibliographie.

Progrès récents dans la connaissance des phénomènes microbiologiques en vinification.

Dr E. MINARIK.

Mise au point tchèque, 9 graphiques.

Progrès récents dans la connaissance des phénomènes microbiologiques en vinification.

N.G. SARISHVILI.

Mise au point suisse, sur quatre espèces de levures.

Section III - Economie viti-vinicole.

Rôle de l'établissement des prix de revient des raisins et du vin pour une saine conception de la conduite de l'économie viti-vinicole.

J. SCHWARZENBACH.

Détails des prix de culture, production et main-d'oeuvre suivant les divers cantons viticoles de Suisse, schéma, le rendement à l'hectare est triplé depuis 1930.

Problème de l'arrachage et des cultures de substitution.

R. UHLEN et M. NESPOULOS.

Difficulté de la reconversion des terres à vigne en France.

Païement des produits de la vigne selon des systèmes tenant compte de la qualité de la vendange.

J.D. BURGER.

Classement des raisins en Afrique du sud.

Le problème des appellations d'origine dans les divers pays viticoles.

M. MARQUET et M. TINLOT.

Historique, répression des fraudes, états concernés : Europe, France.

Le problème des appellations d'origine dans les divers pays viticoles.

G. YRAVEDRA.

Réglementation espagnole, protection internationale.

Situation de la viticulture dans le monde.

P. MAURON.

Exposé détaillé du Directeur de l'OIV. Statistiques. Graphiques.

La vigne et le vin dans le cadre de l'économie suisse.

M. ROCHAIX.

Cas particulier de la Suisse. Importance relative.

Investissement et coût de production de la vigne de l'état de Rio-Grande du sud.

Anonyme.

Ministère de l'Éducation et de la Culture du Brésil.

Session commune des Sections

Maturité optimale des raisins de cuve selon les types de vins à élaborer.

Mme S. KOURAKOU et M. PAPOLANOS.

Maturité physiologique, maturité technologique, maturité pratique pour les divers types de vins de Grèce et de Crète, bibliographie abondante.

Maturité optimale des raisins de cuve selon les types de vins à élaborer.

Prof. MARTEAU et A. SCHAEFFER.

Pour les vins français, en particulier ceux du sud, de champagne et d'Alsace.

Critères scientifiques permettant la délimitation des zones d'appellation d'origine.

Gil de BERNABE.

En particulier, climat, sol et matériel végétal pour l'Espagne.

Critères scientifiques permettant la délimitation des zones d'appellation d'origine.

CHEDLI KOUBAA.

Coût exposé sur le cas des vins tunisiens.

Critères scientifiques permettant la délimitation des zones d'appellation d'origine.

Prof. P. VUKSANOVIC, Prof. R. LIEUL, Dr J. COLNARIC.

Vins blancs et rouges, raisin de table et raisin sec de Yougoslavie.

Symposium international sur la qualité de la vendange (Afrique du sud, 1977).

P. HUGLIN.

Le symposium s'est tenu en Afrique du sud en 1977, il a montré l'influence de la qualité de l'élaboration technologique, très poussée en Afrique du sud, étant donné l'irrégularité de la qualité des raisins en fonction du climat.



LA COMPAGNIE DES BANANES

SOCIÉTÉ ANONYME

IMPORTATEURS DE BANANES

Siège social :
15, rue du 4 Septembre

Tél. : 266-23-33
Télég. : LACIEBAN - PARIS